**ПУБЛИКАЦИ СОТРУДНИКОВ ФГБНУВНИИ КП ЗА 2016 ГОД**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Ф.И.О.авторов | Наименованиепубликации | Названиепечатного органа(издательства), №, стр. | Кол-востраниц | УДК |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **Монографии** |  |
| 1 | Савенкова Т.В.,Кондратьев Н.Б. | Масложировые продукты для кондитерской промышленности и оценка их качества// Современные тенденции развития производства жировых продуктов: наука, технологии, бизнес// под редакцией В.А. Тутельяна, А.П. Нечаева | М.:СППИ, 2016. – 424 с. // С. 318 – 336//500 экз. | 26,5 п.л. | 637.2(082)ББК 39.95я43ISBN 978-5-9907143-0-4 |
|  | **Журнал «Вестник Российской сельскохозяйственной науки»** |  |
| 1 | Кондратьев Н.Б.,Аксенова Л.М. | Современные подходы к повышению сохранности мучных кондитерских изделий | Вестник Российской сельскохозяйственной науки, №2-2016, С. 5 - 7 |  | 664.667; 664.681 |
| 2 | Белова И.А.,Кондратьев Н.Б.,Савенкова Т.В.,Руденко О.С.,Осипов М.В.,Парашина Ф.И.,Мамонова Ю.А.,Южакова К.В. | Использование показателей химического состава сырья для оптимизации рецептур кондитерских изделий | Вестник Российской сельскохозяйственной науки, №2-2016, С. 8 - 10 |  | 664.149 |
| 3 | Полякова С.П. | Особенности управления критериями безопасности при производстве мучных кондитерских изделий | Вестник Российской сельскохозяйственной науки, №2-2016,С. 10 - 12 |  | 658.562:664;664:005.6 |
| 4 | Крылова Э.Н.,Савенкова Т.В. | Технологические аспекты производства ириса без сахара | Вестник Российской сельскохозяйственной науки, №2-2016,С. 12 - 13 |  | 664.413 |
|  | **Журнал «Хлебопродукты»** |  |
| 5 | Полякова С.П. | Управление критериями безопасности мучных кондитерских изделий | ЗАО «Издательство «Хлебопродукты», №6/2016, С. 48 - 51 |  | 658.562:664.68;664:005.6 |
| 6 | Аксенова Л.М.,Кондратьев Н.Б. | Повышение сохранности пряничных изделий | ЗАО «Издательство «Хлебопродукты», №8/2016, С. 42 - 43 |  | 664.667 |
|  | **Журнал «Пищевая промышленность»** |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство»** |  |
| 7 | Аксенова Л.М. | Задачи научного обеспечения кондитерской отрасли на современном этапе | Кондитерское и хлебопекарное производство, №3-4/2016, стр. 6 - 7 |  |  |
| 8 | Полякова С.П. | Микробиологическая безопасность мучных кондитерских изделий | Кондитерское и хлебопекарное производство, №5-6/2016, стр. 20 - 23 |  |  |
| 9 | Кондратьев Н.Б. | Факторы сохранности и технология производства кондитерских изделий | Кондитерское и хлебопекарное производство, №11-12/2016, стр. 68 - 23 |  |  |
|  | **Журнал «Кондитерское производство»**  |  |
| 10 | Рысева Л.И.,Линовская Н.В. | Моделирование темперирования шоколадных полуфабрикатов – основа повышения качества продукции | Пищепромиздат, №1/2016, С. 12 - 14 |  | 663.915.37 |
| 11 | Савенкова Т.В.,Солдатова Е.А. | Маркировка кондитерских изделий - маркетинговый ход или введение в заблуждение? | Пищепромиздат, №2/2016, С. 32 - 36 |  | 664.143 |
| 12 | Савенкова Т.В.,Мистенёва С.Ю. | Практические аспекты расчета пищевой и энергетической ценности мучных кондитерских изделий | Пищепромиздат, №2/2016,С. 28 - 30 |  | 664.143 |
| 13 | Рагалева Е.Ю.,Алешина Л.Д.,Ермошина С.В.,Скокан Л.Е. | Новые межгосударственные стандарты на вафли, кексы, пряники и печенье – в действие. | Пищепромиздат, №2/2016, С. 24 - 26 |  | 664.667:006.354 |
| 14 | Щербакова Н.А., Савенкова Т.В.  | Влияние технологических аспектов на достоверность маркирования мучных кондитерских изделий по пищевой ценности. | Пищепромиздат, №3/2016,С. 14 - 16 |  | 664.143 |
| 15 | Скокан Л.Е., Рагалева Е.Ю.,Алешина Л.Д.,Ермошина С.В. | Некоторые аспекты реализации требований законодательной и доказательной базы производства мучных кондитерских изделий | Пищепромиздат, №3/2016, С. 6 - 9 |  | 664.667:006.354 |
| 16 | Скокан Л.Е.,Рагалева Е.Ю.,Ермошина С.В. | Обоснование необходимости маркирования мучных кондитерских изделий по содержанию диоксида сера | Пищепромиздат, № 4 /2016, С. 26 - 27 |  | 664.667:006.354 |
| 17 | Южакова К.В.,Белова И.А.,Казанцев Е.В.,Осипов М.В.,Руденко О.С.,Кондратьев Н.Б.,Нечаев А.П. | Исследование мармелада на основе овощного сырья для идентификации и совершенствования технологии его производства | Пищепромиздат, №3/2016, С. 22 - 25 |  | 664.647.3 |
| 18 | Крылова Э.Н.,Маврина Е.Н.,Савенкова Т.В. | Подсластители в желейном мармеладе на желатине | Пищепромиздат, №5/2016, С. 16 - 17 |  | 664.143 |
| 19 | Мазукабзова Э.В.,Линовская Н.В.,Рысева Л.И. | Изучение кристаллизации жиров – эквивалентов масла какао для оценки технологичности полуфабриката шоколадная глазурь | Пищепромиздат, №6/2016, С. 6-9 |  | 664.34 |
|  | **Журнал «Масложировая промышленность»** |  |
| 20 | Полякова С.П.,Баженова А.Е.,Новикова А.В. | Идентификация бактериальной микробиоты кондитерских изделий и изучение её влияния на изменение показателей качества продукции в процессе хранения. | Пищевая промышленность, №4, 2016 г., С. 20 - 24 |  | 579.674:676,664.64.019 |
|  | **Журнал «Ядерная физика и инжиниринг»/**  |
| 21 | Грачева А.Ю., Завьялов М.А., Илюхина Н.В., Полякова С.П. и др./ | Повышениеэффективностихраненияипереработкипродовольственногосырьясиспользованиемрадиационныхтехнологий/ | Ядерная физика и инжиниринг, 2016. Т. 6, №11-12. С. 1-7./ |  | 621, 664 |
|  | **«Physics of Atomic Nuclei»** |
| 22 | A. Yu. Gracheova , M. A. Zaviyalov , N. V. Iluhina, S. P. Poliakova et al. | Enhancement of Efficiency of Storage and Processing of Food Raw Materials Using Radiation Technologies | Physics of Atomic Nuclei, 2016, Vol. 79, No. 14, pp. 1–6. © Pleiades Publishing, Ltd., 2016 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **Материалы Десятой Юбилейной международной конференции «Торты. Вафли. Печенье. Пряники - 2016»,** **29 февраля – 2марта 2016, МПА** |
| 1 | Аксенова Л.М., Кондратьев Н.Б. | Использование закономерностей процессов влагопереноса для повышения сохранности мучных кондитерских изделий | Международная промышленная академия. С. 7 - 9 |  | 664.6 |
| 2 | Скокан Л.Е.,Рагалева Е.Ю.,Алешина Л.Д.,Ермошина С.В. | Исследование безопасности тортов и пирожных на соответствие требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» | Международная промышленная академия,С. 12 - 14 |  | 664.6 |
| 3 | Рысева Л.И.,Линовская Н.В. | Вопросы подтверждения соответствия состава шоколадной и кондитерской глазурей. Взгляд в будущее.  | Международная промышленная академия,С. 15 - 17 |  | 664.6 |
| 4 | Полякова С.П. | Управление микробиологической безопасностью при производстве мучных кондитерских изделий | Международная промышленная академия,С. 18 - 19 |  | 664.6 |
| 5 | Рагалева Е.Ю.,Алешина Л.Д.,Ермошина С.В.,Скокан Л.Е. | Гарант качества мучных кондитерских изделий – новые межгосударственные стандарты | Международная промышленная академия,С. 20 - 22 |  | 664.6 |
| 6 | Щербакова Н.А.,Савенкова Т.В. | Изменение физико-химических показателей мучных кондитерских изделий при воздействии технологических факторов | Международная промышленная академия, С. 23 - 25 |  | 664.6 |
| 7 | Белова И.А.,Руденко О.С.,Мамонова Ю.А.,Парашина Ф.И.,Кондратьев Н.Б.,Савенкова Т.В. | Управление составом кондитерских изделий на основе фруктового и овощного сырья | Международная промышленная академия, С. 43 - 45 |  | 664.6 |
| 8 | Святославова И.М. | Роль частных стандартов ритейла в управлении качеством и безопасностью кондитерских изделий | Международная промышленная академия, С. 50 - 51 |  | 664.6 |
| 9 | Мистенева С.Ю.,Солдатова Е.А.,Савенкова Т.В. | Особенности практического расчета пищевой и энергетической ценности мучных кондитерских изделий | Международная промышленная академия, С. 96 - 99 |  | 664.6 |
| 10 | Ибрагимова М.М.,Кондратьев Н.Б. | Использование кондитерских изделий в качестве источника макроэлементов | Международная промышленная академия, С. 100 - 101 |  | 664.6 |
| 11 | Осипов М.В.,Руденко О.С.,Петрова Н.А.,Кондратьев Н.Б.,Савенкова Т.В. | Исследование показателей качества кондитерских изделий, характеризующих отличительные признаки  | Международная промышленная академия, С. 104 - 105 |  | 664.6 |
| 12 | Южакова К.В.,Кондратьев Н.Б. | Некоторые аспекты использования овощного сырья для производства мучных кондитерских изделий | Международная промышленная академия, С. 106 - 107 |  | 664.6 |
| 13 | Казанцев Е.В.,Кондратьев Н.Б. | Некоторые аспекты идентификации β-каротина методом инфракрасной спектроскопии | Международная промышленная ака-демия, С. 102 - 103 |  | 664.6 |
|  | **Материалы XVI Всероссийского конгресса нутрициологов и диетологов с международным участием, посвященного 100-летию со дня рождения основателя отечественной нутрициологии А.А. Покровского, «Фундаментальные и прикладные аспекты нутрициологии и диетологии. Качество пищи», Москва, 2-4 июня 2016 г. (Вопросы питания, том №85, 2/2016)** |
| 14 | Аксенова Л.М.,Кочетов В.К., Талейсник М.А.,Лаврова А.В.,Герасимов Т.В. | Научные основы управления модификацией частиц твердой фазы кондитерских сред в условиях кавитационной обработки в целях улучшения вкусовых характеристик | ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», с. 130 - 130 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **Материалы IXМеждународной конференции «Масложировой комплекс России: новые аспекты развития», Москва, 30 мая – 1 июня 2016** |
| 15 | Кондратьев Н.Б.,Рубан Н.В., Богатырева Т.Г.,Васькина В.А. | Исследование жирнокислотного состава крема в процессе хранения | М.:2016. – 157 с.//С. 88 - 92 |  | 664.685.4 |
|  | **Сборник научных трудов Х Международной научно-практической конференции молодых ученых и специалистов Отделения сельскохозяйственных наук РАН «Современные подходы к получению и переработке сельскохозяйственной продукции – гарантия продовольственной независимости России», 27 октября 2016 года, Москва, ФГБНУ «ВНИИМП им В.М. Горбатова»** |
| 16 | Герасимов Т.В. | Альтернатива использования регионального сырья растительного происхождения в кондитерских изделиях | ФГБНУ «ВНИИМП им В.М. Горбатова», 2016 год, С. 49 - 51 |  | 664.681.15 |
| 17 | Казанцев Е.В. | Характеристика студней на агар-агаре по прочности методом инфракрасной спектроскопии в средней области (400-4000 см-1) | ФГБНУ «ВНИИМП им В.М. Горбатова», 2016 год, С. 111 - 114 |  | 577.16 |
| 18 | Мазукабзова Э.В. | Исследования свойств кристаллизации жиров-эквивалентов масла какао на приборе Multiterm (Buhler) | ФГБНУ «ВНИИМП им В.М. Горбатова», 2016 год, С. 207 - 210 |  | 664.34 |
| 19 | Южакова К.В. | Исследование массовой доли β – каротина во фруктовом сырье и кондитерских изделиях | ФГБНУ «ВНИИМП им В.М. Горбатова», 2016 год, С. 454–457 |  | 577.16 |
|  | **Материалы XV Международной научно-практической конференции «Инновационные технологии** **в пищевой промышленности», Национальная академия наук Беларуси, Минск, 5 – 6 октября 2016 г.** |
| 20 | Кондратьев Н.Б. | Основные направления изменения качества кондитерских изделий при хранении | РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», С. 362 - 364 |  | 664.1, 664.6, 663.91 |
| 21 | Руденко О.С.,Кондартьев Н.Б. | Сохранность функциональных ингредиентов в кондитерских изделиях на фруктовой основе | РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», С. 364 - 365 |  | 664.667.3 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |